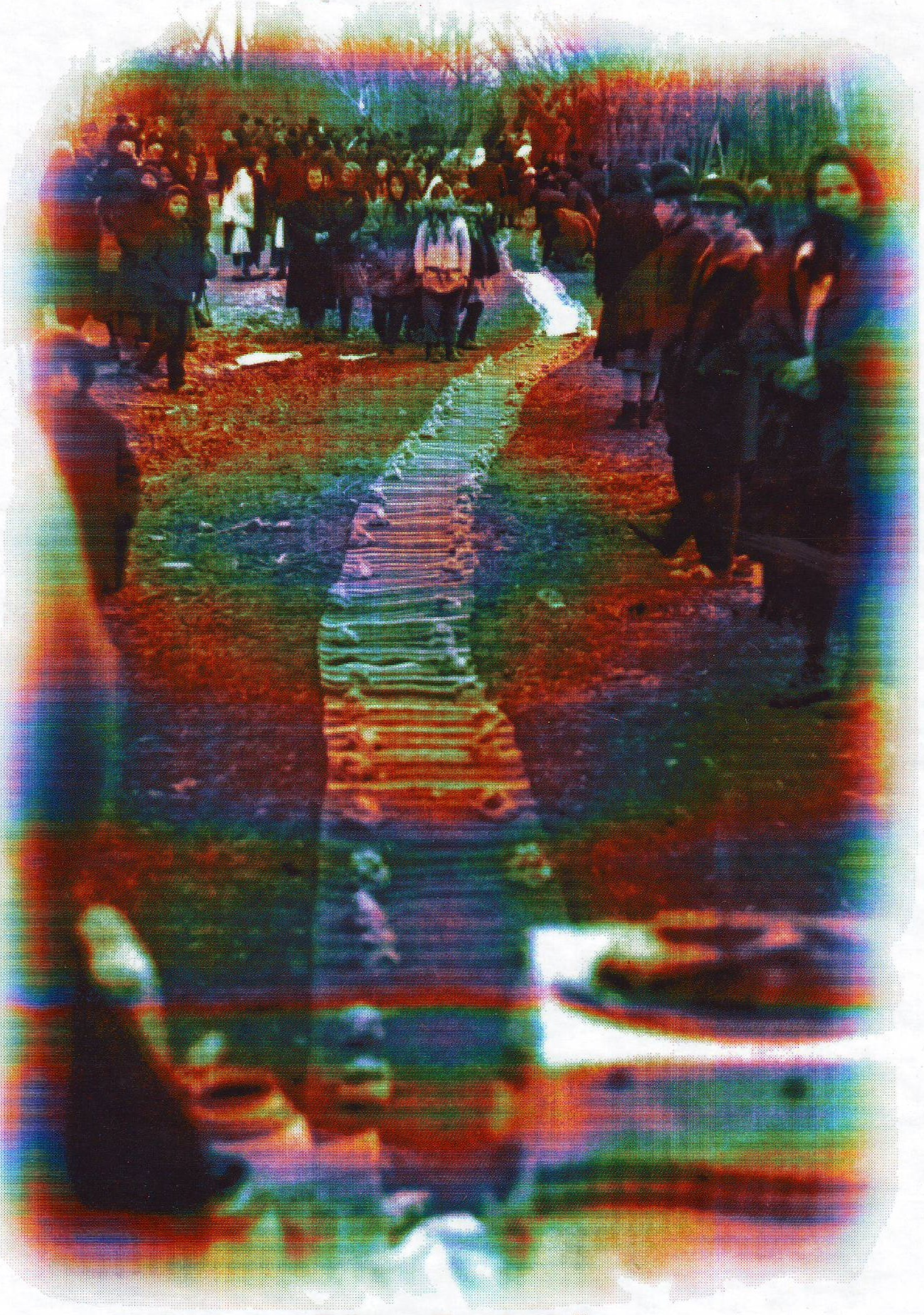
OFELIA VĂDUVA

PAȘI SPRE SACRU

Din etnologia alimentației românești



Editura Etnologică

OFELIA VĂDUVA

PAŞI SPRE SACRU

OFELIA VĂDUVA

PAȘI SPRE SACRU

DIN ETNOLOGIA ALIMENTAȚIEI ROMÂNEȘTI

EDITURA ETNOLOGICĂ
București, 2011

© Editura Etnologică

e-mail: edituraetnologica@yahoo.com
Editori: Emil Țîrcomnicu și Lucian David

Ediția I-a: Editura Enciclopedică, București, 1996 (ISBN 973-45-0140-2)

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
VĂDUVA, OFELIA
Pași spre sacru : din etnologia alimentației românești / Văduva Ofelia. - București : Editura Etnologică, 2011
Bibliogr.
ISBN 978-973-8920-29-3

392.8(498)
641.568(498)

Coperta I: Pomană la mort, an 1971, Dumbrăveni, jud. Gorj, Arhiva I.E.F., fotografie de Radu Maier

Printed in Romania

PREFAȚĂ
la ediția a II-a

Suntem martorii unui fenomen datorat efectelor neprevăzute ale proiectelor de globalizare, de mondializare a economiilor, a căror idee de uniformizare a provocat, pe plan cultural, o reacție de reconsiderare a problematicii privitoare la identitatea locală. Variatele componente identitare care dau individualitate fiecărei culturi sunt reevaluate în studii ample nu numai din punct de vedere al valorii tradiționale, dar și al semnificațiilor lor în viața contemporană în vederea delimitării mai clare a particularităților culturale zonale.

Între reperele ce slujesc acestui scop se detașează prin argumente convingătoare modul de alimentație, domeniu generos, incluzând practici și tehnici, simboluri și obiceiuri care, printr-o abordare adecvată, devin mărci culturale distincte.

Și în România, căutările identitare sporesc în intensitate, iar accentele particulare din domeniul hranei capătă valoare în demonstrarea controversatului „specific" românesc. Este remarcabil, în acest sens, interesul unor istorici ai culturii și antropologi, cât și al unor specialiști în arta culinară și turism pentru depistarea însușirilor caracteristice ale modului de alimentație românesc, pentru estimarea originalității lui. Mai ales în domeniul turismului se fac eforturi pentru identificarea „mâncărurilor naționale", a celor considerate a fi cele mai reprezentative din punct de vedere al genezei lor în spațiul carpato-danubian.

Există condeie care afirmă hotărât că bucătăria românească nu are nimic original, că întrega „zestre" culinară a acestor meleaguri este rodul influențelor orientale sau occidentale, că aportul Balcanilor este evident iar cel autohton este inexistent, sugerându-se ideea lipsei de creativitate a românilor în domeniul culinar. Nu este greu să observăm că temeiurile acestor afirmaţii sunt adesea sumare, insuficient susţinute de o argumentaţie săracă ce se bazează doar pe denumiri cu etimologie străină, de fapt denumiri generalizate târziu în timp (sub influenţă urbană), fără a fi luate în discuţie vechile denumiri păstrate de locuitorii satelor şi a căror etimologie este, în genere, latină (probând vechimea şi autohtonismul felului de mâncare supus discuţiei).[1]

Continuând comentarea pripitelor aprecieri ale influenţelor sesizate în alimentaţia românească, remarcabilă prin lipsa ei de originalitate, rezultat doar al contactului cu bucătăriile orientale, occidentale, balcanice sau central-europene, este util să amintim, în primul rând, teoria generală a influenţei între culturi şi numeroasele interferenţe constatate în cultura tuturor ţărilor. Totodată, este util să notăm faptul bine cunoscut că utilizarea aceloraşi resurse, a aceloraşi materii prime şi tehnici de preparare conduce inevitabil la feluri de mâncare asemănătoare, mai ales la nivelul hranei cotidiene. În acest cadru, este explicabilă

existenţa unor întrepătrunderi cu zonele limitrofe chiar şi în originala şi rafinata bucătărie franţuzească (sau spaniolă, italiană etc.).

Dar, desigur, mai convingătoare în discuţia noastră sunt dovezile ştiinţifice de ordin istoric (datele ce le oferă documentele istorice), etnologic (documente de teren ce încorporează memoria locuitorilor), şi lingvistic, care, coroborate, pot proba vechimea mare a unor preparate alimentare şi posibila lor origine în teritoriul locuit de români. Devine, astfel, evidentă superficialitatea părerilor exprimate privind amalgamul de influenţe din cultura culinară românească, cât şi faptul că studierea profundă şi complexă a sistemului alimentar pentru înţelegerea limbajului românesc al hranei în vederea conturării „specificului" său, trebuie făcută din perspectivă etno-istorică, completată de cea lingvistică. În acest demers, se impune, însă, o condiţie importantă şi anume, departajarea bucătăriei urbane (care preia imediat noi influenţe, ritmul schimbărilor fiind rapid) de cea rurală (păstrătoare pe termen lung a tradiţiilor în genere, a celor legate de hrană în special).

Ţăranul, izolat şi lipsit de forţă economică, ghidat de norme ce îi impun respect faţă de obiceiurile antecesorilor, a transmis în timp un sistem alimentar adaptat resurselor locale, în care moştenirea experienţei generaţiilor anterioare (tehnici şi metode de prelucrare, gusturi, comportamente) este mereu prezentă.

În opinia noastră, ceea ce nu trebuie omis în demersul de conturare a particularităţilor identitare ale hranei româneşti sunt acele coordonate ce oglindesc străvechile concepţii creştine ale ţăranului privind legătura între trup şi suflet, între trup şi hrana sufletească, spirituală (în care alimentele ocupă un loc important prin simboluri şi semnificaţii). Această hrană este, în mentalitate tradiţională, tot atât de importantă, dacă nu mai importantă chiar decât hrana destinată nevoilor biologice. Respectarea numeroaselor zile de post, a tabuurilor şi prohibiţiilor alimentare, utilizarea unor alimente cu rol ritual între care se remarcă colacii, nelipsiţi din recuzita ceremonială, mucenicii, pasca, plăcintele cu rol ritual, coliva, ca şi carnea cu valoare simbolică rezultată din sacrificiul animalier la mari sărbători, toate aceste atribute ale hranei ceremoniale şi rituale dovedesc potenţialul creator românesc. Ele pot fi considerate şi astăzi (desigur, în formele lor simplificate şi în mare parte deritualizate) chei potrivite în descifrarea profilului identitar al alimentaţiei româneşti.

---

[1] În studiile noastre ne-am oprit atenţia asupra acestor aspecte (Văduva, 1992, 2003-2004), dar, desigur cercetările trebuie să continue spre a fundamenta solid, din punct de vedere ştiinţific, ipotezele expuse. Ne-am referit, printre altele, la feluri de mâncare al căror autohtonism este contestat: *mămăliga* (ale cărei rădăcini coboară până în neolitic preparată fiind din mei), *sarmale* (ale căror materii prime componente, tehnici de preparare şi dimensiuni diferă de cele orientale, în plus terminologia tradiţională este în cea mai mare parte de origine latină), *piftia* (cu condimente specifice româneşti, cu denumiri tradiţionale, de asemenea, latine), *tocana* (etimologie latină), *ciorba* (ale cărei denumiri uzuale în satul tradiţional aveau şi ele etimologie latină – zama, zupa) etc. Dorim însă să accentuăm asupra ideii promovată de noi în studiile amintite mai sus privind importanţă redusă a provenienţei acestor feluri de mâncare, a naşterii sau nu a lor pe pământ românesc comparativ cu valoarea culturală a asimilării creatoare a noutăţilor şi adaptarea lor perfectă la modelul tradiţional românesc de prelucrare şi combinare a materiilor prime prin tehnici de mare vechime. În plus, consecvenţa cu care ele au fost perpetuate de-a lungul timpului în hrana cotidiană şi de sărbătoare, păstrarea în timp a unei vechi şi diversificate terminologii, pot fi argumente în favoarea „românismului" lor.

În ideea că acest segment al hranei ar fi util depistării semnelor relevante ale specificului alimentar românesc, readucem în atenţia celor interesaţi lucrarea „Paşi spre sacru”, care, prin tematica sa sugerează reperele importante ce trebuie să intervină în analiza modului particular al românilor de a percepe alimentele, simbolica şi semnificaţiile lor, nu numai în viaţa cotidiană, dar mai ales în cea de sărbătoare (ceremonii şi ritualuri). Ea poate va reaminti faptul (adesea uitat) că în hrana ţăranului român (de ieri şi, adesea, şi de azi) valenţele simbolice ale multor alimente prevalează asupra celor utilitare (evidente, mai ales, în obiceiurile de sărbătoare şi în cele legate de moarte, cu reverberaţii şi în mediul urban). Dar, cu precădere, va reaminti că modelul alimentar transmis în timp până la noi este bazat pe convingeri creştine conform cărora hrana este dar divin şi că prelucrarea şi asimilarea ei în timp şi spaţiu prescris te apropie de divinitate. Plecând de la această componentă mentalitară, practicile tradiţionale de procurare, preparare şi consumare a hranei, cu credinţele şi obiceiurile aferente (ce s-au perpetuat parţial şi în contemporaneitate) capătă noi şi nuanţate semnificaţii, utile în tentativele de detaşare a elementelor ce conferă culoare şi individualitate culturii culinare româneşti.

ARGUMENT

Pe drumul între cele două puncte extreme, naşterea şi moartea, viaţa omului se desfăşoară sub pecetea preocupărilor pentru procurarea şi prepararea hranei. Prin funcţia sa fiziologică, actul alimentar deţine un loc central în existenţa umană şi implică, mai mult decât orice altă activitate, numeroase tehnici şi simboluri, reguli sociale şi norme de comportament, interdicţii şi prescripţii. Definit, cu precădere, prin valoarea sa materială, prin implicaţiile majore în profanul cotidian, actul alimentar relevă, totodată, o accentuată valoare spirituală, cumulând funcţii complexe în ansambluri ceremoniale şi rituale proprii vieţii tradiţionale. Prin treptate acumulări culturale, el este învestit cu o simbolică bogată, şi astfel dobândeşte semnificaţii multiple în obiceiurile populare. Acestea au la bază credinţele de mare vechime privind provenienţa sacră a alimentelor (ca daruri ale divinităţii pentru om), ca şi credinţele privind efectele sacralizante ale absorbţiei anumitor alimente (care prin contactul intim, profund, cu omul pot transmite energie benefică propice comunicării cu sacrul). Totodată, ele au la bază credinţele privind efectele pozitive ale excluderii unor componente din hrană în anumite segmente ale calendarului (postul). Drept urmare, în obiceiurile populare, alimentele şi gestul alimentar sunt transfigurate, însuşirile lor pragmatice fiind rafinate prin marcate conotaţii rituale ce le conferă valenţe apotropaice sau augurale, dar, mai ales, valenţe mediatoare în comunicarea cu semenii şi, în mod special, cu misterioasa lume a sacrului. Astfel sublimat, actul alimentar exprimă în limbaj propriu eterna dorinţă a omului de a se detaşa uneori de lumea profană şi a se apropia de cea sacră, de a intra în contact cu divinitatea sau cu strămoşii.

Desigur, de-a lungul timpului, această dorinţă s-a exprimat, cu deosebire, sub forma înalt spiritualizată a rugăciunii, dar, putem spune că, în egală măsură, ea a luat forma intens simbolizată a actelor rituale şi ceremoniale caracteristice sistemului de viaţă tradiţional.

Cercetări ştiinţifice moderne au relevat efectele liniştitoare ale actelor rituale şi ceremoniale asupra psihicului uman. Ele permit depăşirea incertitudinii şi a neliniştii cauzate de necunoaşterea lumii puterilor supranaturale, depăşirea nesiguranţei şi aleatoriului, atragerea bunăvoinţei divine şi instaurarea ordinii în viaţa personală şi colectivă. În mod deosebit, valoarea cathartică a practicilor rituale din obiceiurile populare este augmentată prin prezenţa sau, dimpotrivă, prin absenţa acelor alimente cu semnificaţii simbolice speciale care, în context ritual, capătă forţe magice, orientând spiritul spre transcedental. Practicile rituale în care alimentele deţin loc preponderent se înscriu astfel într-un câmp semantic particular, putând fi considerate căutări ale drumului spre sacru, căutări ce depăşesc experienţa religioasă, pătrunzând în viaţa de zi cu zi a omului. În acelaşi sens, ele pot fi percepute ca paşi mărunţi orientaţi, pe un drum imaginar, spre lumea pură, dar plină de taine a divinităţilor şi strămoşilor, pentru a le cunoaşte intenţiile şi a le dirija în sens favorabil omului; totodată, paşi prin care se realizează comuniunea între oameni, mărind coeziunea lor în genere, dar, mai ales, în momentele apropierii mentale de sacralitate. Ideea este inclusă în metafora din titlu, care încearcă să sugereze strădaniile ţăranului din satul tradiţional românesc îndreptate spre atingereaa acestor idealuri, pornind chiar de la temelia existenţei sale - alimentaţia.

I. PRELIMINARII TEORETICE

De-a lungul timpului, modul de hrană a fost influenţat, cu pondere diferită, de factorii de mediu natural şi de climă, de structura socio-economică, dar, mai ales, de stadiul culturii. De fapt, mai vechi decât cultura însăşi, actul alimentar şi-a păstrat mult timp, în mod preponderent, dimensiunea fiziologică, ca sursă bioenergetică necesară revitalizării organismului. El a evoluat paralel cu evoluţia culturii umane, căpătând, în timp, conotaţiile unui act cultural cu relevante semnificaţii în cunoaşterea şi înţelegerea vieţii omului în cele mai intime aspecte ale sale. Înzestrat cu valenţe particularizatoare, el poate exprima diverse faţete ale identităţii şi alterităţii culturale a unui grup, contribuind la conturarea nuanţată a imaginii lui. Deşi face parte din banalul cotidian, din „istoria anonimă, profundă şi adesea tăcută" (cum numea Fernand Braudel viaţa cotidiană a oamenilor), alimentaţia deţine, poate mai bine ca alte domenii ale culturii populare, forţa de conservare a permanenţelor prin perpetuarea unor obiceiuri (sau doar a unor secvenţe) ce traduc în limbaj propriu credinţe, practici şi simboluri de mare vechime, specifice grupului social, conferindu-i trăsături identitare.

O etnologie a alimentaţiei, incluzând în egală măsură aspectele ei materiale, dar şi spirituale, este, aşadar, utilă nu numai cunoaşterii culturii populare dar, mai ales, înţelegerii concepţiilor pe care s-a clădit, în timp, un mod de viaţă caracteristic, explicitării comportamentului uman în numeroase circumstanţe, perceperii resorturilor mentale ce stau la baza acţiunilor oamenilor într-un moment sau altul al existenţei lor.

Ne putem întreba, pe bună dreptate, de ce este atât de prezentă pâinea sau colacul în obiceiurile poporului român sau de ce dăruieşte ţăranul, în anumite ocazii, oricât ar fi de sărac, hrana familiei, uneori până la epuizarea tuturor rezervelor. Sau cum se explică faptul că, tot el, care îşi asumă experienţe ascetice deosebit de severe, sacrifică cu seninătate animalele pe care le creşte cu dragoste şi de care, inevitabil, se ataşează? Sunt întrebări ale căror răspunsuri se pot afla prin studierea din perspectivă etnologică a alimentaţiei populare, mai ales a alimentaţiei ceremoniale şi rituale cu implicaţii „întemeietoare" în obiceiuri tradiţionale.

Având la bază străvechi credinţe, multitudinea obiceiurilor în care principalii agenţi rituali sunt alimentele denotă preocuparea ţăranului de a crea, prin intermediul acestora, punţi de legătură cu forţe necunoscute, de a căror putere de influenţare a existenţei lui se teme. Observăm astfel valoarea spirituală a actului alimentar şi prin aceasta valoarea lui culturală. Totodată, trebuie să observăm că prin implicaţiile lui în acte ceremoniale şi rituale, facilitând în limbaj propriu comunicarea, el dezvăluie subtile sensuri ale raporturilor omului cu divinitatea, cu strămoşii, dar şi cu semenii, dovedind marcante funcţii sociale. Se relevă astfel ideea complexelor valenţe ale actului alimentar, care pentru ţăran nu se rezumă la un simplu act biologic; el cumulează semnificaţii extraalimentare ce îl plasează în planul spiritual al vieţii tradiţionale, împlinind multiple necesităţi de ordin sufletesc.

Importanţa socială şi culturală a hranei, mai ales relaţiile ei cu valorile culturale ale grupului, au fost sesizate de istorici francezi încă de la sfârşitul secolului al XIX-lea. În acest sens, citim într-o lucrare a timpului: „meniul unui banchet va servi mai bine la cunoaşterea problemelor umane decât descrierea evenimentelor de război, o carte de bucate, mai bine decât un set de hârtii diplomatice, iar statistica produselor alimentare, mai mult decât povestea intrigilor de curte". (Bourdeau, 1894: 2)

Dincolo de contribuţiile la înţelegerea trecutului civilizaţiei umane, a aspectelor materiale ale vieţii omului, alimentaţia şi obiceiurile legate de ea pot aduce elemente noi la cunoaşterea

culturii populare şi a gândirii tradiţionale în inedite faţete, cu nuanţe şi accente particulare, ce conferă dimensiuni noi spiritualităţii populare.

În antropologia contemporană, ideea studierii globale, totale, a grupurilor umane, pentru o mai bună definire şi autodefinire a lor şi o mai nuanţată subliniere a identităţii lor culturale cuprinde în sfera sa alimentaţia ca sursă de informaţii de neegalată utilitate.

Se vorbeşte azi tot mai mult, mai ales în Franţa, de realizarea unei etnologii (sau antropologii) a alimentaţiei. Specialişti francezi de marcă (Verdier, 1969: 49-57; de Garine, 1969: 125-126; de Garine, 1980: 227-238) pledează pentru cercetarea multidisciplinară a acestui domeniu al culturii, domeniu în care poporul francez se evidenţiază prin rafinament, imaginaţie şi bun-gust.

O antropologie a alimentaţiei (înţeleasă ca studiu interdisciplinar) înseamnă o pătrundere în aproape întreaga cultură a unui grup. Ea poate fi realizată cu aportul ştiinţelor economice (prin specialişti în analize cantitative), ştiinţelor medicale (fiziologi, nutriţionişti), ştiinţelor umaniste (istorici, etnologi, sociologi, psihologi, lingvişti), prin specialişti în semantică şi probleme de comunicaţie. Aşadar, studierea sistemului alimentaţiei populare necesită un efort de sinteză deosebit, realizabil doar prin însumarea rezultatelor tuturor ştiinţelor implicate într-o cercetare interdisciplinară.

În acest demers antropologic, istoriei îi revine un cuvânt greu, rezultatele ei având valoare explicativă pentru schimbările intervenite pe parcursul timpului în sistemul alimentar uman. Ele au fost lente (aşa cum o demonstrează perspectiva istorică), dar se cere totuşi nuanţată afirmaţia lui A. Maurizio (1932: 436), autorul uneia dintre cele mai complete istorii a alimentaţiei vegetale, care apreciază că în istoria alimentaţiei mii de ani nu aduc schimbări. Schimbările au existat, sistemul s-a constituit în timp, cu adaosuri şi renunţări temporare sau definitive, la intervale mai mari sau mai mici de timp. Fiecare epocă a adus elemente noi, fiecare familie a receptat în mod personal elementele moştenite sau inovatoare. La nivel european s-a stabilit că noile elemente sunt integrate în dieta tradiţională aproximativ după 70-80 de ani de la introducerea lor iniţială (Wiegelmann, 1967: 186). Istoria poate deci contribui la cunoaşterea evoluţiei sistemului alimentar de-a lungul timpului prin studierea interdependenţei între exigenţele biologice ale omului şi multiplele condiţionări ale mediului înconjurător natural (cu resurse specifice zonal), socio-economic (cu diferenţieri după ocupaţii sau resurse materiale) şi cultural.

Etnologiei îi revine un sector larg de investigaţie, în care aspectele evolutive ale cadrului socio-economic şi cultural pot constitui baza pe care, prin corelarea diverselor elemente materiale şi spirituale legate de hrană, se poate recompune (şi descompune în trăsăturile lui caracteristice) sistemul alimentar cu subsistemele sale: procurarea, prepararea şi consumarea hranei.

Lucrarea de faţă îşi propune să prezinte doar acea parte a sistemului alimentaţiei româneşti care se referă la valori spirituale (concepţii, credinţe, simboluri) regăsite în practici rituale şi ceremoniale a căror menire este, aşa cum arătam mai sus, împlinirea aspiraţiei omului de a pătrunde în universul sacrului.

Surprinzând aspecte inedite ale spiritualităţii ţărăneşti, lucrarea poate fi considerată parte componentă a unei viitoare etnologii a alimentaţiei populare.

NATURĂ ŞI CULTURĂ ÎN ACTUL ALIMENTAR

Istoria omenirii relevă influenţa culturii în modelarea biologicului, evidenţiind rolul determinant al culturii în relaţia dintre cele două temeiuri ale existenţei omeneşti. Situat, în esenţa sa, la limita între Natură şi Cultură, actul alimentar reflectă, poate cel mai bine, dialectica trecerii dintr-o sferă în alta (de la natură la cultură şi invers). Iniţial, trecerea s-a realizat prin contactul (direct sau indirect) cu focul - element civilizator primar. Transformarea „crudului„ în „fiert" sau „fript" (Lévi-Strauss, 1964), prepararea alimentelor şi apoi consumarea lor au creat, în timp, un ansamblu de tehnici, practici şi reguli comportamentale care, însumate, s-au constituit într-un capitol important al culturii umane. Fernand Braudel precizează că în evoluţia alimentaţiei umane au existat două revoluţii - una la sfârşitul paleoliticului, care a impus regimul carnivor, şi a doua în neolitic, care, în urma dezvoltării culturilor cerealiere, a impus practica fierturilor şi a preparării pâinii (Braudel, 1970: 14).

O istorie a alimentaţiei se confundă, în linii mari, cu însăşi istoria civilizaţiei. De aceea, alimentaţia a fost apreciată ca fiind un indicator semnificativ de măsurare a gradului de civilizaţie a unei grupări etnice (Mehedinţi, 1930: 22-25) sau „element cheie" (Yoder, 1972: 327) în structura culturii unui popor.

Încă de la sfârşitul secolului al XIX-lea, un strălucit cunoscător al alimentaţiei franceze, Brillat Savarin (1879: 49), afirma că gastronomia înseamnă cunoaşterea a tot ceea ce are legătură cu omul, lansând încă de atunci ideea importanţei culturale a hranei şi practicilor alimentare.

De fapt, interferenţa dintre alimentaţie şi cultură se bazează pe influenţa lor reciprocă. Antropologia contemporană a demonstrat că hrana acţionează asupra fiziologiei prin funcţia sa nutritivă, dar ea se repercutează totodată asupra comporta-

	Văduva, Ofelia, *Daruri şi ofrande rituale,* în *Imagini şi permaneţe în etnologia românească,* Editura Ştiinţa, Chişinău, 1992
	Văduva, O., *Viaţa cotidiană tradiţională. Repere în timp,* în Anuarul Intitutului de Etnografie şi Folclor, Editura Academiei Române, Bucureşti, serie nouă, tom 3, 1992
	Văduva, O., *Spaţii sacre în interiorul locuinţei tradiţionale,* în „Revista de etnografie şi folclor", Editura Academiei Române, Bucureşti, tom 39, nr. 5-6, 1994
	Văduva, O., *Magia darului,* Editura Enciclopedică, Bucureşti, 1997
	Văduva, O., *Gustul - graniţă identitară,* în Anuarul Intitutului de Etnografie şi Folclor, Editura Academiei Române, Bucureşti, serie nouă, tom 11-13, 2000-2002
	Văduva, O., *Nostalgii identitare,* în Anuarul Intitutului de Etnografie şi Folclor, Editura Academiei Române, Bucureşti, serie nouă, tom 14-15, 2003-2004
Verdier	Verdier, Yvonne, *Pour une ethnologie culinaire,* în „L'Homme", Paris, tome 9, nr. 1, p. 49-57, 1969
	Verdier, Yvonne, *Façons de dire, façons de faire, La laveuse, la couturière, la couisinière*, Gallimard, Paris, 1979
Vernant	Vernant, J.P., *A la table des hommes,* în *La cuisine du sacrifice en pays grec,* Gallimard, Paris, 1979
Voronca	Voronca, Elena Niculiţă, *Datinile şi credinţele poporului român,* vol. I-III, Tip. Isidor Wiegler, Cernăuţi, 1903
Vulcănescu	Vulcănescu, R., *Figurarea mâinii în ornamentica populară română,* în „Revista de etnografie şi folclor", nr. 3-4 şi 4-5, 1964
	Vulcănescu, R., *Măştile populare,* Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1970
Vulpescu	Vulpescu, M., *O nuntă păgână în comuna Lupşani,* Tipografia Oltenia, Bucureşti, 1930

Wiegelmann	Wiegelmann, G., *Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungforschung,* în „Ethnologia Europaea", Verlag Otto Schwartz, Göttingen, vol. I, nr. 3, 1967
Wilkinson	Wilkinson, W., *Voyage dans la Valachie et la Moldavie,* Chez Anth. Boucher, Paris, 1831
Yoder	Yoder, D., *Folk Cookery,* în *Folklore and Folklife,* The University of Chicago Press, Chicago and London, 1972
Zahacinschi	Zahacinschi, N., *Decorarea ouălor, meşteşug şi artă,* Bucureşti, Editura Litera, 1985

SUMAR

PREFAȚĂ 5
ARGUMENT 9
I. PRELIMINARII TEORETICE 11
  NATURĂ ŞI CULTURĂ ÎN ACTUL ALIMENTAR 15
  DE LA COTIDIAN LA SĂRBĂTOARE 19
  ALIMENTAȚIE CEREMONIALĂ - ALIMENTAȚIE RITUALĂ 22
II. SIMBOLISM ALIMENTAR 32
  ALIMENTE NATURALE 34
  ALIMENTE TRANSFORMATE CULINAR 49
    Pâinea cea de toate zilele 50
    Sinteze simbolice în aluat 70
    Alte metafore alimentare 84
III. PRACTICI RITUALE ALIMENTARE 92
  PRESCRIPȚII ŞI INTERDICȚII 92
  POSTUL - PRACTICĂ ASCETICĂ 93
  DIALOGUL MAGIC AL DARURILOR 109
  OSPITALITATEA 128
  SACRIFICIUL ANIMALIER. DIMENSIUNI SPIRITUALE 130
    Actul sacrificial - semn şi simbol 130
    Teoria sacrificiului în antropologia europeană 137
    Sacrificiul animalier - valențe rituale şi ceremoniale 147
    Sacrificiul - semn al sărbătorii 150
    Text şi context sacrificial în obiceiuri populare româneşti 159
    Sacrificiul - instituție culturală 172
  MESE COMUNE 173
    La masă cu semenii 178
    La masă cu strămoşii 182
    La masă cu divinitatea 187
IV. ACTUL ALIMENTAR, CREATOR DE ROL ŞI STATUT SOCIAL 199
RÉSUMÉ 207
ABSTRACT 211
BIBLIOGRAFIE 215

În literatura antropologică, actul alimentar, plasat pe un plan superior celui strict biologic, este inclus între mărcile cu forță identitară, fiind considerat util în caracterizarea diferitelor culturi, grupe de populație, indivizi. Este binecunoscut, astăzi, faptul că modul de hrană reflectă suma acumulărilor materiale şi spirituale - practici, tehnici, simboluri, obiceiuri, comportamente - sfere de cercetare definite prin remarcabile atribute particulare cu impact cultural.

Lucrarea „Paşi spre sacru" prezintă un segment al sistemului alimentar românesc, acela ce se referă la valorile spirituale ale hranei tradiționale - simboluri, credințe, obiceiuri - pledând pentru utilizarea lor ca argumente pertinente în căutările identitare actuale privind cultura culinară românească.

ISBN 978-973-8920-29-3

9 789738 920293